

LA CONSEILLANTE 2012

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Superficie : 11,8 hectares
Propriétaire : SC des Héritiers Nicolas
Gérants : Dr Bertrand et Jean-Valmy Nicolas
Directeur : Jean-Michel Laporte
Œnologue conseil : Jean-Claude Berrouet
Commercialisation : Par le négoce de la place de Bordeaux

LE VIGNOBLE

Composition du sol : 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses
Encépagement : 80% Merlot & 20% Cabernet Franc
Taille : Guyot simple et mixte
Densité de plantation : 7000 pieds/ha en moyenne
Rendement : 38.5 hl/ha
Âge moyen des vignes : 35 ans

LE VIN

Vendanges : Merlot du 18/09 au 01/10 – Cabernet Franc 05 et 09/10
(manuelles en cagettes)
Vinification : Macération pré fermentaire à froid de 2 à 5 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines
Cuvier : 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Assemblage : 89% Merlot - 11% Cabernet Franc
Alcool : 14°

L'ÉLEVAGE

Elevage : 65% en barriques neuves de chêne français
Durée: 18 mois

LA CLIMATOLOGIE

2012 est une année très clairement favorable à la précocité.
Les terroirs vendangés les premiers ont donnée des vins supérieurs aux plus tardifs.

LE MILLÉSIME

Les Merlot présentent une belle maturité, avec beaucoup de fruit et des tannins bien intégrés. Le milieu de bouche est bien construit, mais l'ensemble n'est pas extrêmement puissant. Ce style se rapproche du millésime 2004, avec toutefois un peu plus de concentration.
Les Cabernets Francs sont plus simples, aromatiques et charmeurs.



LA CONSEILLANTE
POMEROL
HÉRITIERS NICOLAS



Château La Conseillante



@laconseillante



laconseillante